

Weihnachtliche Brandteigkrapferl von Brigitte



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aprikosenkonfitüre / Marillenkonfitüre / Marillenmarmelade	100 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Salz	2 Prise(n)
Butter	100 g
Weizenmehl (griffig)	150 g
Gold Rum	2 Esslöffel
Zimtpulver	2 Prise(n)
Kochschokolade	100 g
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.

Zubereitung:

Wasser und Butter aufkochen, Salz und Mehl einrühren und mit dem Kochlöffel gut vermengen. Topf vom Herd nehmen und den Teig auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Brandteig in eine Rührschüssel geben und nach und nach vier Eier mit dem Kneithaken einarbeiten.

Den Teig in einen Dressiersack füllen und kleine Krapferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen

(Falls kein Dressiersack vorhanden ist, den Brandteig mit zwei Kaffelöffeln zu kleinen Krapferl formen).

Im Backrohr (O/U Hitze) ca. 20 Minuten bei 200°C backen.

Schokolade und Ceres in einem kleinen Topf schmelzen. Die fertigen Brandteigkrapferl auskühlen lassen und deren Spitzen in zerlassene Schokolade eintauchen.

Marillenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und etwas Zimt und Rum untermengen.

Diese Marmeladenmischung anschließend von der Unterseite in die Brandteigkrapferl spritzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1282-Weihnachtliche-Brandteigkrapferl-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at